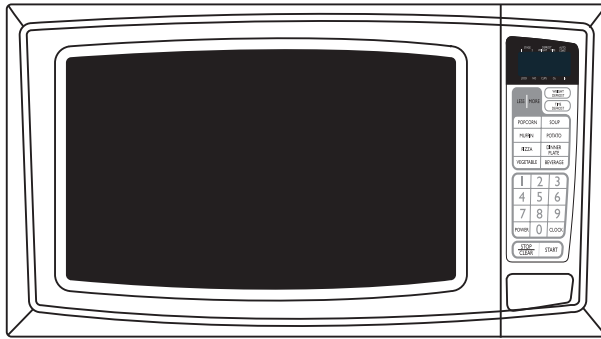




## INSTRUCTION MANUAL AND COOKING GUIDE

# EM-S9515W



## Microwave Oven

Read these instructions carefully before using your microwave oven. If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) **Do not** attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) **Do not** place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **Do not** operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
  - (1) DOOR (bent)
  - (2) HINGES AND LATCHES (broken or loosened)
  - (3) DOOR SEALS AND SEALING SURFACES
- (d) **The oven** should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

## SPECIFICATIONS

<b>Model:</b>	<b>EM-S9515W</b>
<b>Power Source:</b>	AC 120V, 60Hz
<b>Power Consumption:</b>	1500W
<b>Maximum Output:</b>	1100W
<b>Oven Capacity:</b>	1.4 Cu. Ft.
<b>Turntable Diameter:</b>	14 1/8 "
<b>Outside Dimensions: (w x h x d)</b>	21 5/8" x 12 11/16" x 18 3/8"
<b>Weight:</b>	Approx. 39 lbs.

**Specifications subject to change without notice.**

**WARNING:** Handling the cord on this product or cords associated with accessories sold with this product, will expose you to lead, a chemical known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. **Wash hands after handling.**

# TABLE OF CONTENTS

---

## **SAFETY**

- Proper and Safe Use of Your Oven..... 4
- Important Safety Instructions..... 5
- Grounding Instructions ..... 6
- Utensils..... 6-7

## **SETTING UP YOUR OVEN**

- Names of Oven Parts and Accessories..... 8
- Turntable Installation..... 8
- Installation ..... 9

## **OPERATION**

- Control Panel and Features ..... 10
- Setting Clock ..... 11
- Child Lock-Out..... 11
- Time Cooking ..... 12
- Power Level Setting Guide ..... 12
- Multistage Cooking..... 13
- More/Less ..... 13
- Direct Access Cooking ..... 14-16
- Weight Defrost ..... 16
- Time Defrost..... 17
- Defrosting Chart..... 17

## **COOKING GUIDE**

- Cooking Principles and Techniques ..... 18

## **MAINTENANCE**

- Troubleshooting..... 19
- Questions and Answers..... 20
- Cleaning..... 20
- Warranty..... 21-22

## **ESPAÑOL**

- OPERACION ..... 23
- GARANTÍA ..... 34-35

**SAFETY**

**SET UP**

**OPERATION**

**COOKING GUIDE**

**MAINTENANCE**

**ESPAÑOL**

## SAFETY

### PROPER AND SAFE USE OF YOUR OVEN

---

- The oven must be on a leveled surface.
- The turntable and turntable roller rest must be in the oven during cooking.
- Place the cookware gently on the turntable and handle it carefully to avoid possible breakage.
- Incorrect use of browning dish may cause the turntable to break.
- Use carefully when cooking food in the microwave oven to avoid burning due to excessive cooking.
- Use only the specified bag size when using Direct Access Popcorn.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The oven has several built-in safety switches to ensure that the power remains off when the door is open. Do not tamper with these switches.
- Do not operate the microwave oven empty. Operating the oven with no food or food that is extremely low in moisture can cause fire, charring or sparking.
- Do not cook bacon directly on the turntable. Excessive local heating of the turntable may cause it to break.
- Do not remove feet from the bottom of the oven.
- Do not heat baby bottles or baby food in the microwave oven. Uneven heating may occur and could cause physical injury.
- Do not heat narrow-necked containers, such as syrup bottles.
- Do not attempt to deep-fry in your microwave oven.
- Do not do home canning in this microwave oven as it is impossible to be sure all contents of the jar have reached boiling temperature.
- Do not use this microwave oven for commercial purposes. This microwave oven is made for household use only.
- To prevent eruptive boiling of hot liquids and beverages or scalding yourself, stir liquid before placing the container in the oven and again halfway through cooking time. Let stand in the oven for a short time and stir again before removing the container.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

**WARNING** - To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 2.
3. As with most cooking appliances, close supervision is necessary to reduce the risk of a fire in the oven cavity.
7. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.
8. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

**If materials inside the oven ignite:**

- Keep the oven door closed
- Turn the oven off, and
- Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

**Keep in mind the following rules at all times:**

- a. Do not overcook food. Carefully attend the appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- b. Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store combustible items such as bread, cookies, paper products, etc. inside the oven. If lightning strikes the power line, the oven may turn on by itself.
- c. Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
4. This oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" on page 6.
5. Install or locate this oven only in accordance with the provided installation instructions.
6. Some products such as whole eggs, water with oil or fat, sealed containers and closed glass jars may explode and therefore should not be heated in this oven.
9. Do not operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
10. This appliance should be serviced only by qualified service technicians. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
11. Do not cover or block any vents on the oven.
12. Do not store or use this appliance outdoors.
13. Do not use this oven near water, near a kitchen sink, in a wet basement or near a swimming pool, or similar locations.
14. Do not immerse cord or plug in water.
15. Keep cord away from heated surfaces.
16. Do not let cord hang over edge of table or counter.
17. When cleaning door and oven surfaces that meet when door is closed, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth. (See "Cleaning" instructions on page 20.)
18. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. This could result in very hot liquids suddenly boiling over when the container is disturbed or a spoon or other utensil is inserted into the liquid.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## GROUNDING INSTRUCTIONS

To reduce the risk of injury to persons:



### DANGER

#### Electric Shock Hazard

- Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

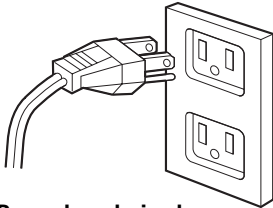


### WARNING

#### Electric Shock Hazard

- Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

#### Three-pronged (grounding) plug



Properly polarized and grounded outlet

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or service person if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-pronged grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance.

- A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer cord sets or extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If a long cord or extension cord is used:
  - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - 2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord, and
  - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

## UTENSILS



### CAUTION

#### Personal Injury Hazard

- Tightly-closed utensils could explode. Closed containers should be opened and plastic pouches pierced before cooking.

See following page for further instructions "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven."

#### Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250 mL) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power (PL 10) for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.

**Do not exceed 1 minute testing time.**

#### CAUTION:

1. Do not use plastic containers for testing.
2. Some containers and dishware may be warm (or hot) in only one area. Do not use a container that becomes warm anywhere.

## Materials you can use in microwave oven

### Utensils Remarks

Aluminum foil	Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5 cm) away from oven walls.
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5 mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for short-term cooking only. Do not use recycled paper towels, they may contain metal and could ignite.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Follow the manufacturer's instructions. Only use items labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and to retain moisture.

## Materials to be avoided in microwave oven

### Utensils Remarks

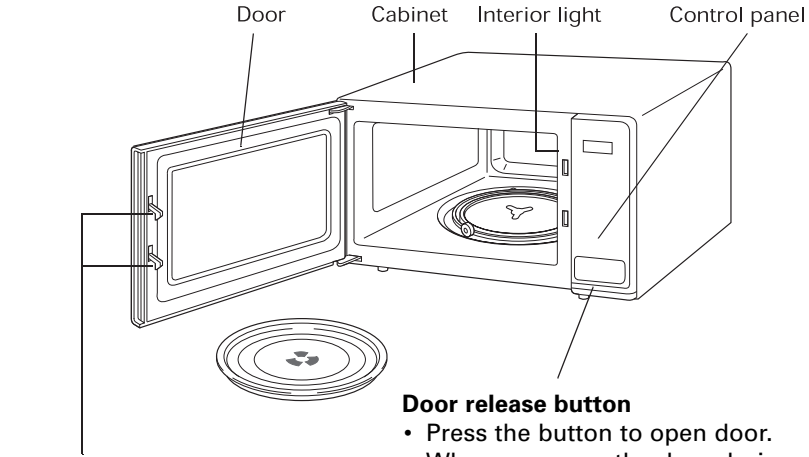
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam cups	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

## SET UP

### NAMES OF OVEN PARTS AND ACCESSORIES

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity. Your oven comes with the following accessories:

- 1 Turntable
- 1 Turntable roller rest
- 1 Instruction Manual



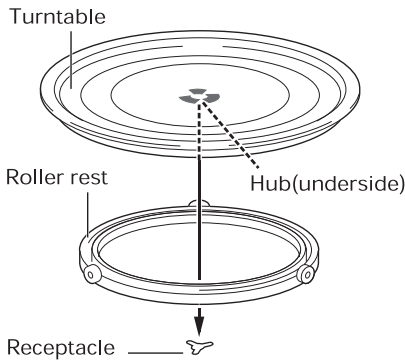
#### Door Safety Locks

Shuts off oven power if door is opened during operation.

#### Door release button

- Press the button to open door.
- When you open the door during cooking process, the cooking stops but the program will not be canceled. Touch **START** to resume cooking.

### TURNTABLE INSTALLATION



- **Never place the turntable upside down.** The turntable should never be restricted.
- Both turntable and roller rest must always be used during cooking.
- All food and containers of food are always placed on the turntable for cooking.
- If turntable or roller rest cracks or breaks, contact your nearest authorized service center for more information regarding replacement.

1. Place the roller rest on the cavity bottom.
2. Place the turntable on top of the roller rest as shown in the diagram. Make sure the turntable hub is securely locked in the receptacle.



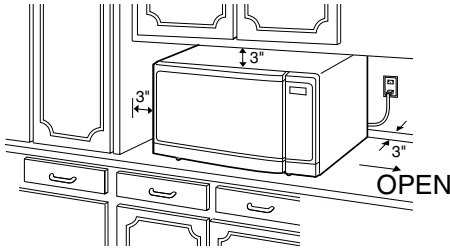
## INSTALLATION

Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged. Do not remove the light brown Mica cover that is attached inside the oven cavity to protect the magnetron.

**NOTE:** This unit is not designed for 50 Hz or any circuit other than a 120-volt/ 60-Hz AC circuit. This oven is designed for countertop installation.

### Countertop Installation

1. Select a level surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents.



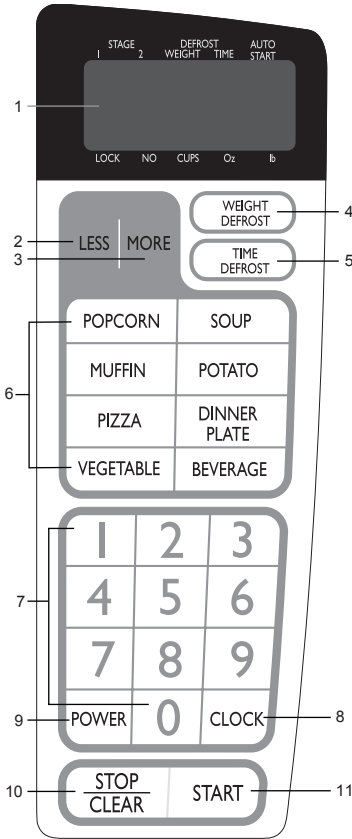
A minimum clearance of 3 inches is required between the oven and any adjacent wall. One side must be open.

- Leave a minimum clearance of 3 inches above the oven.
  - Do not remove the legs from the bottom of the oven.
  - Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
  - Place the oven as far away from radios and TV's as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV.
  - If the cabinet is covered with a protective film, remove the film.
2. Plug your oven into a standard 120-volt / 60-Hz household outlet. Be sure the electrical circuit is at least 15 amperes and that your microwave oven is the only appliance on the circuit.

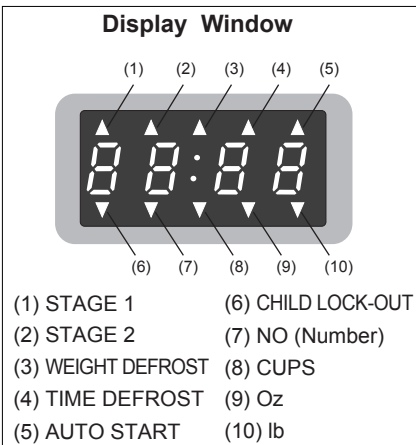
**WARNING:** Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

# OPERATION

## CONTROL PANEL AND FEATURES



- (1) **DISPLAY WINDOW**  
Shows cooking time in minutes and seconds during cooking. Shows clock time when oven is not in use.
- (2) **LESS**  
Use to decrease programmed time for **DIRECT ACCESS & WEIGHT DEFROST** programs.
- (3) **MORE**  
Use to increase programmed time for **DIRECT ACCESS & WEIGHT DEFROST** programs.
- (4) **WEIGHT DEFROST**  
Preprogrammed to defrost by weight.
- (5) **TIME DEFROST**  
Use to defrost by time.
- (6) **DIRECT ACCESS KEYPADS**  
Preprogrammed to cook or reheat popular foods with minimal number of steps.
- (7) **NUMBER KEYPADS**  
Use to enter time or weight.
- (8) **CLOCK**  
Use to set the clock.
- (9) **POWER**  
Use to set power levels other than 100%(PH 1).
- (10) **STOP/CLEAR**  
Press once: Stops oven  
Press twice: Stops oven and clears all prior settings.
- (11) **START**  
Press **START** after entry to start oven.



- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| (1) STAGE 1        | (6) CHILD LOCK-OUT |
| (2) STAGE 2        | (7) NO (Number)    |
| (3) WEIGHT DEFROST | (8) CUPS           |
| (4) TIME DEFROST   | (9) Oz             |
| (5) AUTO START     | (10) lb            |

**The oven will beep 5 times to indicate the completion of a program.**

## SETTING CLOCK

To set the correct time of day, follow the steps below.

**Example:** To set 3:15:

Step	Procedure	Keypad
<b>1</b>	Press <b>CLOCK</b> . The display will show "0:00" and a tone will sound. <b>AUTO START</b> indicator lights.	<b>CLOCK</b>
<b>2</b>	Press <b>3</b> , <b>1</b> and <b>5</b> to enter time of day. You must press 3 numbers to set the clock (1 for the hour and 2 for the minutes).	<b>3:15</b>
<b>3</b>	Press <b>CLOCK</b> . The display will show the present time. The colon will remain flashing.	<b>CLOCK</b>

- Note:**
- If the clock (or display) shows any abnormality, unplug the oven from the AC outlet. Plug it in again and then reset the clock.
  - When power resumes after a power interruption, reset the clock following the instructions above.
  - The display will flash "0:00" until the clock is set or until the oven is used.
  - If you would not like the time displayed, press **STOP/CLEAR** and the display will show "0".

## CHILD LOCK-OUT

The oven has a safety feature which prevents use by children. The feature locks the operation of the oven until canceled.

To set:

Step	Procedure	Keypad
<b>1</b>	Press <b>STOP/CLEAR</b> 5 times. The display will show the time and the <b>LOCK</b> indicator lights.	<b>STOP/CLEAR</b>

To cancel:

Step	Procedure	Keypad
<b>1</b>	Press <b>STOP/CLEAR</b> 5 times. The display will show the time and the <b>LOCK</b> indicator will turn off.	<b>STOP/CLEAR</b>

## STOPPING THE OVEN WHILE IN OPERATION

1. You can stop the oven by pressing **STOP/CLEAR** once or by opening the door.
2. You can resume cooking by closing the door and pressing **START**.
3. Press **STOP/CLEAR** twice to stop the oven and clear all settings.

## TIME COOKING

This basic microwave cooking method allows you to cook food for a desired time. The oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. In addition to 100% (PH 1) power level, you can select different microwave power from 10 levels.

**Example:** To cook at 80% power level for 20 minutes:

Step	Procedure	Keypad																																				
<b>1</b>	Enter cooking time in minutes and seconds. Enter <b>2, 0, 0, 0</b> and <b>0</b> .	<b>20:00</b>																																				
<b>2</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Press</th> <th>Power Level</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>once</td> <td>PH 1</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>twice</td> <td>PL 9</td> <td>90%</td> </tr> <tr> <td>3 times</td> <td>PL 8</td> <td>80%</td> </tr> <tr> <td>4 times</td> <td>PL 7</td> <td>70%</td> </tr> <tr> <td>5 times</td> <td>PL 6</td> <td>60%</td> </tr> <tr> <td>6 times</td> <td>PL 5</td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>7 times</td> <td>PL 4</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>8 times</td> <td>PL 3</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>9 times</td> <td>PL 2</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>10 times</td> <td>PL 1</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>11 times</td> <td>PL 0</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> <p>Press <b>POWER</b> 1-11 times to enter the power level.</p> <p><b>STAGE 1</b> indicator lights.</p>	Press	Power Level	%	once	PH 1	100%	twice	PL 9	90%	3 times	PL 8	80%	4 times	PL 7	70%	5 times	PL 6	60%	6 times	PL 5	50%	7 times	PL 4	40%	8 times	PL 3	30%	9 times	PL 2	20%	10 times	PL 1	10%	11 times	PL 0	0%	<p><b>POWER</b></p> <p>(Press <b>POWER</b> three times) <b>(PL 8 appears in the display)</b></p>
Press	Power Level	%																																				
once	PH 1	100%																																				
twice	PL 9	90%																																				
3 times	PL 8	80%																																				
4 times	PL 7	70%																																				
5 times	PL 6	60%																																				
6 times	PL 5	50%																																				
7 times	PL 4	40%																																				
8 times	PL 3	30%																																				
9 times	PL 2	20%																																				
10 times	PL 1	10%																																				
11 times	PL 0	0%																																				
<b>3</b>	Press <b>START</b> . <b>STAGE 1</b> indicator will flash while cooking.	<b>START</b>																																				

- Note:**
- If no power level is entered, the power level will always be 100% (PH 1).
  - The maximum time that can be set is 99 minutes 99 seconds.

## POWER LEVEL SETTING GUIDE

<b>100%</b> (PH 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking poultry, vegetables, and most casseroles.</li> <li>• Boiling water.</li> <li>• Preheating a browning dish.</li> </ul>	<b>40%</b> (PL 4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking less tender cuts of meat in liquid or slow-cooking dishes.</li> <li>• Completing the cooking cycle of less tender roasts.</li> </ul>
<b>90%</b> (PL 9)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reheating rice and pasta.</li> </ul>	<b>30%</b> (PL 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Completing the cooking cycle of casseroles, stews, sauces.</li> <li>• Manual defrosting.</li> </ul>
<b>80%</b> (PL 8)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reheating precooked or prepared food quickly.</li> <li>• Cooking fish.</li> </ul>	<b>20%</b> (PL 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Softening chocolate.</li> <li>• Clarifying butter.</li> <li>• Heating breads, rolls, pancakes, tacos, tortillas, French toast.</li> </ul>
<b>70%</b> (PL 7)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking cheese dishes.</li> </ul>	<b>10%</b> (PL 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Softening cream cheese, butter.</li> <li>• Keeping casseroles warm.</li> </ul>
<b>60%</b> (PL 6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking scrambled eggs.</li> <li>• Baking cakes.</li> </ul>	<b>0%</b> (PL 0)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For standing time.</li> </ul>
<b>50%</b> (PL 5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking custards and pasta.</li> <li>• Cooking rump roast, ham, veal, lamb.</li> </ul>		

## MULTISTAGE COOKING

Some recipes require different stages of cooking at different power levels to get better results. You can program oven for up to 2 cooking stages. Each stage can be programmed with a different power level and time.

Step	Procedure	Keypad
<b>1</b>	Follow steps 1 & 2 for <b>TIME COOKING</b> for the first stage (do not press start). Example: To cook for 10 minutes at 90% power level for first stage. <b>STAGE 1</b> indicator lights.	<b>10:00</b> <b>POWER</b>  (Press <b>POWER</b> two times) ( <b>PL 9</b> appears in the display)
<b>2</b>	Enter cooking time and power level for the second stage. Example: To cook for 3 minutes at 20% power level. <b>STAGE 2</b> indicator lights.	<b>3:00</b> <b>POWER</b>  (Press <b>POWER</b> nine times) ( <b>PL 2</b> appears in the display)
<b>3</b>	Press <b>START</b> . <b>STAGE 1</b> or <b>STAGE 2</b> indicators will flash while cooking.	<b>START</b>

**Note:** When **START** is pressed, the display will count down remaining cooking time in Stage 1. The oven will beep and start Stage 2. Indicator lights will flash accordingly.

**OPERATION**

## MORE/LESS

You may increase or decrease cooking times for **DIRECT ACCESS** and **WEIGHT DEFROST** programs.

To increase time:

Step	Procedure	Keypad
<b>1</b>	Press <b>MORE</b> after <b>DIRECT ACCESS</b> or <b>WEIGHT DEFROST</b> programs are selected.	<b>MORE</b> ( <b>UP</b> will appear in the display.)
<b>2</b>	Press <b>START</b> .	<b>START</b>

To decrease time:

Step	Procedure	Keypad
<b>1</b>	Press <b>LESS</b> after <b>DIRECT ACCESS</b> or <b>WEIGHT DEFROST</b> programs are selected.	<b>LESS</b> ( <b>LESS</b> will appear in the display.)
<b>2</b>	Press <b>START</b> .	<b>START</b>

## DIRECT ACCESS COOKING

The eight **DIRECT ACCESS** keys are preprogrammed to cook or reheat a variety of popular foods with a minimum number of steps.

### POPCORN

Place prepackaged popcorn bag into oven. (1.75 or 3.5 oz)

Step	Procedure	Keypad
<b>1</b>	Press <b>POPCORN</b> once for 1.75 oz. Press <b>POPCORN</b> twice for 3.5 oz. <b>STAGE 1</b> and <b>OZ</b> indicators light.	<b>POPCORN</b>
<b>2</b>	Press <b>START</b> . <b>OZ</b> indicator turns off. <b>STAGE 1</b> indicator will flash while cooking.	<b>START</b>

### SOUP

Place 1-3 servings of soup in oven.

Step	Procedure	Keypad
<b>1</b>	Press <b>SOUP</b> once for 1 serving. Press <b>SOUP</b> twice for 2 servings. Press <b>SOUP</b> three times for 3 servings. <b>STAGE 1</b> and <b>NO</b> indicators light.	<b>SOUP</b>
<b>2</b>	Press <b>START</b> . <b>NO</b> indicator turns off. <b>STAGE 1</b> indicator will flash while cooking.	<b>START</b>

### MUFFIN

Place 1-3 muffins in oven.

Step	Procedure	Keypad
<b>1</b>	Press <b>MUFFIN</b> once for 1 serving. Press <b>MUFFIN</b> twice for 2 servings. Press <b>MUFFIN</b> three times for 3 servings. <b>STAGE 1</b> and <b>NO</b> indicators light.	<b>MUFFIN</b>
<b>2</b>	Press <b>START</b> . <b>NO</b> indicator turns off. <b>STAGE 1</b> indicator will flash while cooking.	<b>START</b>

### POTATO

Place 1-3 potatoes in oven.

Step	Procedure	Keypad
<b>1</b>	Press <b>POTATO</b> once for 1 potato. Press <b>POTATO</b> twice for 2 potatoes. Press <b>POTATO</b> three times for 3 potatoes. <b>STAGE 1</b> and <b>OZ</b> indicators light.	<b>POTATO</b>
<b>2</b>	Press <b>START</b> . <b>OZ</b> indicator turns off. <b>STAGE 1</b> indicator will flash while cooking.	<b>START</b>

## PIZZA

Place 1-3 slices of refrigerated pizza in oven.

Step	Procedure	Keypad
<b>1</b>	Press <b>PIZZA</b> once for 1 serving. Press <b>PIZZA</b> twice for 2 servings. Press <b>PIZZA</b> three times for 3 servings. <b>STAGE 1</b> and <b>NO</b> indicators light.	<b>PIZZA</b>
<b>2</b>	Press <b>START</b> . <b>NO</b> indicator turns off. <b>STAGE 1</b> indicator will flash while cooking.	<b>START</b>

## DINNER PLATE

This feature can be used to reheat precooked foods placed on a dinner plate.

Step	Procedure	Keypad
<b>1</b>	Press <b>DINNER PLATE</b> once for 1 serving, approx. 6 oz. Press <b>DINNER PLATE</b> twice for 2 servings, approx. 9 oz. Press <b>DINNER PLATE</b> three times for 3 servings, approx. 12 oz. <b>STAGE 1</b> and <b>OZ</b> indicators light.	<b>DINNER PLATE</b>
<b>2</b>	Press <b>START</b> . <b>OZ</b> indicator turns off. <b>STAGE 1</b> indicator will flash while cooking.	<b>START</b>

OPERATION

## VEGETABLE

This feature can be used to cook fresh vegetables.

Step	Procedure	Keypad
<b>1</b>	Press <b>VEGETABLE</b> once for 1 serving, approx. 6 oz. Press <b>VEGETABLE</b> twice for 2 servings, approx. 12 oz. Press <b>VEGETABLE</b> three times for 3 servings, approx. 18 oz. <b>STAGE 1</b> and <b>OZ</b> indicators light.	<b>VEGETABLE</b>
<b>2</b>	Press <b>START</b> . <b>OZ</b> indicator turns off. <b>STAGE 1</b> indicator will flash while cooking.	<b>START</b>

## BEVERAGE

Place 1-3 cups in oven.

Step	Procedure	Keypad
<b>1</b>	Press <b>BEVERAGE</b> once for 1 cup. Press <b>BEVERAGE</b> twice for 2 cups. Press <b>BEVERAGE</b> three times for 3 cups. <b>STAGE 1</b> and <b>CUPS</b> indicators light.	<b>BEVERAGE</b>
<b>2</b>	Press <b>START</b> . <b>CUPS</b> indicator turns off. <b>STAGE 1</b> indicator will flash while cooking.	<b>START</b>

## DIRECT ACCESS COOKING/REHEATING GUIDE

Item	Special Notes	Starting Temp.
Popcorn	Unfold the bag and place in oven according to package directions. Do not leave the oven unattended when popping popcorn.	Room
Soup	Prepare soup according to package directions. Place soup in bowl or dish and cover.	Room
Muffin	Place muffin on plate or paper towel.	Room/Refrigerated
Potato	Pierce skin with a fork. Place on a paper towel. Arrange in a circular pattern with heavier ends pointing toward the outer edge of turntable. Let stand approximately 10 minutes after cooking.	Room
Pizza	Place cooked slices of pizza on paper towel or paper plates. Follow package instructions for cooking frozen pizza.	Refrigerated
Dinner plate	Place food on plate and cover.	Refrigerated
Fresh Vegetable	Wash and cut into slices, cubes, etc. Place in bowl or dish adding 1 tablespoon of water per serving. Cover. Let stand, covered, for approx. 2 minutes after cooking.	Refrigerated
Beverage	Place cups or mugs with liquids in oven uncovered. Stir after reheating. Be careful when handling or drinking liquids immediately out of oven as contents will be hot.	Room/ Refrigerated

## WEIGHT DEFROST

**WEIGHT DEFROST** allows you to easily defrost foods by eliminating guesswork in determining defrosting time. Follow the steps below for easy defrosting.

**Example:** To defrost 2½ lbs of chicken.

Step	Procedure	Keypad														
<b>1</b>	Press <b>WEIGHT DEFROST</b> .	<b>WEIGHT DEFROST</b>  (Press <b>WEIGHT DEFROST</b> one time) <b>(dEF1 appears in the display)</b>														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Press</th> <th>Food</th> <th>Weight Range</th> <th>Display</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>once</td> <td>Chicken</td> <td>0.1-6 lb</td> <td>dEF 1</td> </tr> <tr> <td>twice</td> <td>Meat</td> <td>0.1-4 lb</td> <td>dEF 2</td> </tr> <tr> <td>three times</td> <td>Fish</td> <td>0.1-3 lb</td> <td>dEF 3</td> </tr> </tbody> </table>		Press	Food	Weight Range	Display	once	Chicken	0.1-6 lb	dEF 1	twice	Meat	0.1-4 lb	dEF 2	three times	Fish
Press	Food	Weight Range	Display													
once	Chicken	0.1-6 lb	dEF 1													
twice	Meat	0.1-4 lb	dEF 2													
three times	Fish	0.1-3 lb	dEF 3													
<b>2</b>	Enter food weight. Weight must be entered in pounds. See weight ranges in chart above for each food category. Examples: To defrost 2½ lbs, enter 2 5 (display will show 2.5). To defrost ½ lb, enter 5 (display will show 0.5). To defrost 4 lbs, enter 4 0 (display will show 4.0). <b>WEIGHT DEFROST</b> and <b>LB</b> indicators light.	<b>2.5</b> <b>0.5</b> <b>4.0</b>														
<b>3</b>	Press <b>START</b> . <b>LB</b> indicator turns off. <b>WEIGHT DEFROST</b> indicator will flash while defrosting.	<b>START</b>														

**Note:** If a weight is entered that is not within the ranges listed in chart above, the oven will not proceed with the defrosting program.

Converting ounces into pounds:

OZ	4	8	16	24	32	40	48	56	64	72	80	88	96
LBS	.25	0.5	1.0	1.5	2.0	2.5	3.0	3.5	4.0	4.5	5.0	5.5	6.0



## TIME DEFROST

**TIME DEFROST** allows you to defrost foods based on time.

Step	Procedure	Keypad
<b>1</b>	Press <b>TIME DEFROST</b> . <b>TIME DEFROST</b> indicator lights and display will show "0:00".	<b>TIME DEFROST</b>
<b>2</b>	Enter desired time. Example: To defrost for 12 minutes 30 seconds.	<b>12:30</b>
<b>3</b>	Press <b>START</b> . <b>TIME DEFROST</b> indicator will flash while defrosting.	<b>START</b>

**Note:** • The maximum time that can be set is 99 minutes 99 seconds.

## DEFROSTING CHART

Item	During Defrosting	Standing Time
<b>Beef</b>		
Ground beef	Turn over. Remove defrosted portion.	5-10 minutes
Liver	Drain Liquid. Separate pieces.	10-15 minutes
Roasts	Turn over. Cover ends with foil.	20-40 minutes
Sirloin steak	Turn over.	5-10 minutes
Rib or T-bone	Turn over.	10-20 minutes
Flank Steak	Turn over.	5-10 minutes
Stewing meat	Break apart.	5-10 minutes
<b>Pork</b>		
Ground pork	Turn over. Remove defrosted portion.	5-10 minutes
Bacon	Defrost in original wrapper. Turn over.	3-5 minutes
Chops	Separate and turn over.	5-10 minutes
Ribs	Turn over.	10-20 minutes
Roasts	Turn over. Cover end with foil.	20-40 minutes
<b>Lamb</b>		
Ground lamb	Turn over. Remove defrosted portion.	5-10 minutes
Chops	Separate. Turn over.	5-10 minutes
Ribs	Turn over.	10-20 minutes
Roasts	Turn over. Cover end with foil.	20-40 minutes
<b>Poultry</b>		
Chicken, whole	Turn over. Cover ends with foil. Rinse under cold water after defrosting.	15-30 minutes
Pieces	Separate. Turn over.	10-15 minutes
Cornish hens	Turn over. Cover ends with foil. Rinse under cold water after defrosting.	15-30 minutes
<b>Fish and Seafood</b>		
Crabmeat, Shrimp	Break apart.	5-10 minutes
Fish fillets	Turn over. Rearrange. Rinse under cold water to separate after defrosting.	5-10 minutes
Steaks	Turn over.	5-10 minutes
Scallops	Break apart. Remove defrosted seafood.	5-10 minutes

## COOKING PRINCIPLES AND TECHNIQUES

Advantages of microwave cooking are speed and efficiency. For warming, heating, and defrosting, nothing compares. Here are a few tips that will make microwaving easier and more enjoyable.

### Microwave Cooking Principles

Because microwave cooking requires only one-quarter to one-third the time of conventional cooking, cooking principles become even more important.

#### Quantity

In microwave cooking, the cooking time is dependent on the amount of food in the oven. If you double the recipe, plan on doubling the cooking time.

#### Density

Dense foods, such as potatoes, need more cooking time as they take longer for microwave energy to penetrate and for the heat to be conducted through them.

#### Shape and Size

Cut food into uniform shapes and sizes for even cooking in the microwave. When cooking irregular shapes (such as chicken pieces), place the thicker parts to the outer edge of the dish.

#### Moisture, Sugar and Fat

Food high in moisture, sugar or fat cook faster. Add a minimum of liquid to moisten foods.

An excess amount of water slows cooking.

#### Starting Temperature

Frozen or refrigerated foods take longer to microwave than food at room temperature.

#### Delicate Ingredients

Delicate foods such as eggs, cheese, mayonnaise, etc., cook very quickly, and should be watched carefully.

### Microwave Cooking Techniques

#### Arranging:

Arrange food in a circular pattern, with denser, thicker items at the edge of the dish.

#### Piercing:

Pierce the membrane of foods such as eggs, oysters, snails, sausages, livers, clams and whole vegetables, so they do not burst.

#### Reheating:

Cooked food reheats extremely well by using a low level of microwave energy. Place denser foods near the outer edge of the dish when reheating.

#### Covering:

Most foods will cook and reheat better when covered. Pierce plastic wrap to vent steam.

#### Stirring:

Stirring foods help them cook more quickly and evenly.

#### Turning Over:

To promote more even cooking, turn large, solid items such as roasts or baked potatoes over halfway through the cooking time.

#### Shielding:

Use small, smooth strips of aluminum foil to prevent corners, thin or bony areas from overcooking.

#### Standing Time:

Foods continue cooking even after removal from the oven. Standing time is necessary to allow foods to complete cooking/defrosting.

#### Converting Recipes:

Microwave recipes will likely call for less liquid and cooking time.

#### Microwave Thermometers:

A microwave-safe thermometer can be used to achieve the best results. Insert the thermometer carefully and properly into the food. The guide below gives suggested thermometer readings for meat and poultry. Keep in mind that standing time is essential for most food to reach its proper serving temperature.

#### Guide to Internal Temperatures

140°F (60°C)	Rare beef
150°F (66°C)	Vegetables, hot drinks, soups, casseroles
160°F (71°C)	Medium beef, lamb, veal
165°F (74°C)	Well-done beef, lamb
170°F (77°C)	Whole fish
185°F (85°C)	Well-done pork, poultry pieces or roasted bird

## MAINTENANCE

### TROUBLESHOOTING

Check your problem by using the chart below and try the solutions for each problem. If the microwave oven still does not work properly, contact the nearest authorized service center.

TROUBLE	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
Oven will not start.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Electrical cord for oven is not plugged in.</li> <li>• Door is open.</li> <li>• Wrong operation is set.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plug into the outlet.</li> <li>• Close the door and try again.</li> <li>• Check instructions.</li> </ul>
Arcing or sparking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materials to be avoided in microwave oven were used.</li> <li>• The oven is operated when empty.</li> <li>• Spilled food remains in the cavity.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use microwave-safe cookware only.</li> <li>• Do not operate with oven empty.</li> <li>• Clean cavity with wet towel.</li> </ul>
Unevenly cooked foods.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materials to be avoided in microwave oven were used.</li> <li>• Food is not defrosted completely.</li> <li>• Cooking time, power level is not suitable.</li> <li>• Food is not turned or stirred.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use microwave-safe cookware only.</li> <li>• Completely defrost food.</li> <li>• Use correct cooking time, power level.</li> <li>• Turn or stir food.</li> </ul>
Overcooked foods.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking time, power level is not suitable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use correct cooking time, power level.</li> </ul>
Undercooked foods.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materials to be avoided in microwave oven were used.</li> <li>• Food is not defrosted completely.</li> <li>• Oven ventilation ports are restricted.</li> <li>• Cooking time, power level is not suitable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use microwave-safe cookware only.</li> <li>• Completely defrost food.</li> <li>• Check to see that oven ventilation ports are not restricted.</li> <li>• Use correct cooking time, power level.</li> </ul>
Improper defrosting.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materials to be avoided in microwave oven were used.</li> <li>• Cooking time, power level is not suitable.</li> <li>• Food is not turned or stirred.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use microwave-safe cookware only.</li> <li>• Use correct cooking time, power level.</li> <li>• Turn or stir food.</li> </ul>

## QUESTIONS AND ANSWERS

---

- Q.** When the oven is plugged into a wall outlet for the first time, it does not work properly. What is wrong?
- A.** The microcomputer used in the oven control may temporarily become scrambled and fail to function as programmed. Unplug the oven from the wall outlet and then plug it back in. The microcomputer will then reset for proper functioning.
- Q.** Why is there noise coming from the turntable when the oven is turned on?
- A.** This noise occurs when the turntable roller rest and cavity bottom are dirty. Clean the turntable roller rest cavity bottom. Frequent cleaning of these parts should eliminate or reduce the noise.
- Q.** Why is there noise coming from the oven when reducing power?
- A.** When cooking with a power other than maximum (PH 1), the oven cycles to obtain the lower power level. The clicking noise can be heard when the oven cycles on and off. This is normal.
- Q.** Why is there steam coming out of the air exhaust vent?
- A.** Steam is produced during cooking. The microwave oven has been made to vent this steam.
- Q.** What is wrong when the oven light will not glow?
- A.** There may be several reasons why the oven light will not glow. The light bulb has burned out or **START** has not been pressed.
- Q.** Why do eggs sometimes pop?
- A.** The egg yolk may pop because of steam build-up inside the membrane. Pierce the membrane with a toothpick before cooking it. **Never microwave eggs in the shell since they may explode.**
- Q.** How are boil-overs avoided?
- A.** Use a larger utensil than usual for cooking. If you open the oven door or touch **STOP/CLEAR**, the food will stop boiling.

## CLEANING

---

Wipe the oven inside and outside with a soft cloth and a mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. This should be done on a weekly basis, more often if needed. Never use cleaning powders or rough pads. Excessive oil splatters on the inside top will be difficult to remove if left for many days. Wipe splatters with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon.

### REMOVABLE PARTS

The following parts may be removed as described. They should be washed in warm (not hot) water with a mild detergent and a soft cloth. Once they are clean, rinse them well and dry with a soft cloth. Never use cleaning powders, steel wool or rough pads.

- The turntable may be cleaned at the sink. Be careful not to chip or scratch the edges as this may cause the turntable to break during use.
- The turntable roller rest should be cleaned regularly.

### SPECIAL CARE

For best performance and safety, the inner door panel and the oven front frame should be free of food or grease buildup. Wipe them often with a mild detergent. Then rinse and wipe dry. Never use cleaning powders or rough pads.

After cleaning the control panel, press **STOP/CLEAR** to clear any entries that might have been entered accidentally while cleaning the panel.

**OBLIGATIONS**

In order to obtain warranty service, the product must be delivered to and picked up from an Authorized Sanyo Factory Service Center at the user's expense, unless specifically stated otherwise in this warranty. The names and addresses of Authorized Sanyo Service Centers may be obtained by calling the toll-free number listed below.

For product operation, authorized service center referral, service assistance, problem resolution, or parts and accessories availability, you may contact us by:

**A. Visiting [www.sanyoservice.com](http://www.sanyoservice.com) on a 24 Hr/7 days a week basis or**  
**B. Calling the customer support center at 1-800-421-5013**

Weekdays 7:30am - 5:00pm Pacific Time.

**THIS WARRANTY IS VALID ONLY ON SANYO PRODUCTS PURCHASED OR RENTED AND USED IN THE UNITED STATES OF AMERICA, EXCLUDING ALL U.S. TERRITORIES AND PROTECTORATES.**

THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO THE ORIGINAL RETAIL USER, AND DOES NOT APPLY TO PRODUCTS USED FOR ANY INDUSTRIAL, PROFESSIONAL OR COMMERCIAL PURPOSE. THE ORIGINAL DATED BILL OF SALE, SALES SLIP OR RENTAL AGREEMENT MUST BE SUBMITTED TO THE AUTHORIZED SANYO SERVICE CENTER AT THE TIME WARRANTY SERVICE IS REQUESTED.

Subject to the OBLIGATIONS above and EXCLUSIONS on next page, SANYO FISHER COMPANY (SFC) warrants this Sanyo product against defects in materials and workmanship for the periods of LABOR and PARTS specified below. SFC will repair or replace (at its option) the product and any of its parts which fail to conform to this warranty. The warranty period commences on the date the product was first purchased or rented at retail.

<b>LABOR</b>	<b>PARTS</b>
<b>1 YEAR</b>	<b>1 YEAR</b>

**MAINTENANCE**

## **SANYO MICROWAVE OVEN LIMITED WARRANTY (cont.)**

### **EXCLUSIONS**

This warranty does not cover (A) the adjustment of customer-operated controls as explained in the appropriate model's instruction manual, or (B) the repair of any product whose serial number has been altered, defaced or removed.

This warranty shall not apply to the temperature probe, turntable, turntable roller, grill rack, shelf, stirrer cover and any damage initiated by spark fires caused by using anything metal inside the oven, except those accessories approved by SFC.

This warranty does not apply to uncrating, setup, installation, removal of product for repair, or reinstallation of the product after repair.

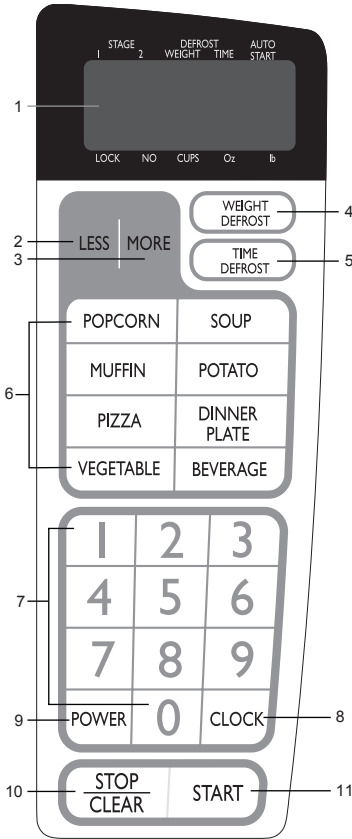
This warranty does not apply to repairs or replacements necessitated by any cause beyond the control of SFC including, but not limited to, any malfunction, defect or failure caused by or resulting from unauthorized service or parts, improper maintenance, operation contrary to furnished instructions, shipping or transit accidents, modification or repair by the user, abuse, misuse, neglect, accident, incorrect line voltage, fire, flood or other Acts of God, or normal wear and tear.

The foregoing is in lieu of all other expressed warranties and SFC does not assume or authorize any party to assume for it any other obligation or liability.

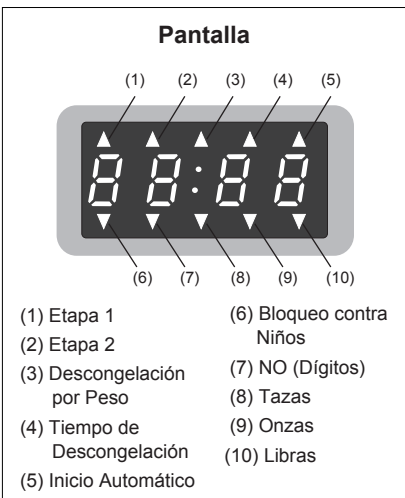
THE DURATION OF ANY WARRANTIES WHICH MAY BE IMPLIED BY LAW (INCLUDING THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS) IS LIMITED TO THE TERM OF THIS WARRANTY. IN NO EVENT SHALL SFC BE LIABLE FOR SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM OWNERSHIP OR USE OF THIS PRODUCT, OR FOR ANY DELAY IN THE PERFORMANCE OF ITS OBLIGATIONS UNDER THIS WARRANTY DUE TO CAUSES BEYOND ITS CONTROL. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS AND/OR DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS AND EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

# OPERACIÓN

## PANEL DE CONTROLES Y CARACTERÍSTICAS



- (1) **VENTANILLA DE INDICACIONES**  
Muestra el tiempo de cocina en minutos y segundos durante la cocina. Muestra la hora del reloj cuando no se está usando el horno.
- (2) **MENOS**  
Use para disminuir el tiempo programado para las programas de **DIRECT ACCESS & WEIGHT DEFROST**.
- (3) **MÁS**  
Use para aumentar el tiempo programado para las programas de **DIRECT ACCESS & WEIGHT DEFROST**.
- (4) **DESCONGELACIÓN POR PESO**  
Preprogramada para descongelar por peso.
- (5) **TIEMPO DE DESCONGELACIÓN**  
Empléelo para descongelar por tiempo.
- (6) **TECLAS DE ACCESO DIRECTO**  
Preprogramadas para cocinar o recalentar en un mínimo número de etapas una diversidad de comidas populares.
- (7) **TECLADO NUMÉRICO**  
Utilícelo para ingresar tiempos, pesos o cantidades.
- (8) **RELOJ**  
Empléelo para configurar el reloj.
- (9) **POTENCIA**  
Utilícela para fijar niveles de potencia distintos del 100%(PH 10).
- (10) **PARAR/BORRAR**  
Oprima una vez: Detiene el horno. Oprima dos veces: Detiene el horno y borra todos los ajustes anteriores.
- (11) **INICIO**  
Oprima **START** después de seleccionar para encender el horno.



**El horno emitirá un timbre 5 veces para indicar la terminación de un programa.**

## AJUSTE DEL RELOJ

Para ajustar la hora correcta del día, siga los pasos siguientes.

**Ejemplo:** Para ajustar las 3:15:

Paso	Procedimiento	Teclado
<b>1</b>	Oprima <b>CLOCK</b> . La pantalla mostrará <b>"0:00"</b> y se emitirá un timbre. El indicador <b>AUTO START</b> se ilumina.	<b>CLOCK</b>
<b>2</b>	Oprima <b>3, 1 y 5</b> para introducir la hora del día. Se debe presionar tres dígitos para configurar el reloj (uno para la hora y dos para los minutos).	<b>3:15</b>
<b>3</b>	Oprima <b>CLOCK</b> . La pantalla mostrará el tiempo actual. El colon continuará parpadear.	<b>CLOCK</b>

- Nota:**
- Si el reloj (o la indicación) muestra alguna anomalía, desenchufe el horno de la toma de corriente de CA. Vuélvalo a enchufar y entonces reajuste el reloj.
  - Cuando la potencia se reinicia después de una interrupción de energía eléctrica, tendrá que reprogramar el reloj según las instrucciones antedichas.
  - La pantalla parpadeará **"00:00"** hasta que se fije el reloj o se use el horno.
  - Si usted no quiere que se muestre el tiempo, oprima **STOP/CLEAR** y la pantalla mostrará **"0"**.

## BLOQUEO CONTRA NIÑOS

El horno tiene una característica de seguridad que evita que lo empleen los niños. La característica bloquea la operación del horno hasta que se cancela.

Para ajustarla:

Paso	Procedimiento	Teclado
<b>1</b>	Oprima <b>STOP/CLEAR</b> 5 veces. La pantalla mostrará el tiempo y el indicador <b>LOCK</b> se ilumina.	<b>STOP/CLEAR</b>

Para cancelarla:

Step	Procedure	Keypad
<b>1</b>	Oprima <b>STOP/CLEAR</b> 5 veces. La pantalla mostrará el tiempo y el indicador <b>LOCK</b> se apaga.	<b>STOP/CLEAR</b>

## CÓMO DETENER EL EQUIPO CUANDO SE ENCUENTRA EN FUNCIONAMIENTO

1. Se puede detener el horno de microondas oprimiendo **STOP/CLEAR** o abriendo la puerta del mismo.
2. Puede reanudarse la cocción cerrando la puerta y oprimiendo **START**.
3. Oprima el botón **STOP/CLEAR** dos veces para parar el horno y borrar todos los parámetros introducidos.



## TIEMPO DE COCCIÓN

Este método básico para cocinar con el horno de microondas le permite cocinar la comida durante el tiempo deseado. El horno puede programarse hasta para 99 minutos y 99 segundos. Además del nivel de potencia 100% (PH 1), podrá seleccionar otra potencia de microondas entre 10 niveles.

**Ejemplo:** Para cocinar a un nivel de potencia de 80% durante 20 minutos:

Paso	Procedimiento	Teclado																																				
<b>1</b>	Introduzca el tiempo de cocina en minutos y segundos. Introduzca <b>2, 0, 0 y 0</b> .	<b>20:00</b>																																				
<b>2</b>	<p>Oprima <b>POWER</b> 1-11 veces para ingresar el nivel de potencia.</p> <p>El indicador <b>STAGE 1</b> se ilumina.</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Oprima</th> <th>Nivel de Potencia</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>una vez</td> <td>PH 1</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>dos veces</td> <td>PL 9</td> <td>90%</td> </tr> <tr> <td>3 veces</td> <td>PL 8</td> <td>80%</td> </tr> <tr> <td>4 veces</td> <td>PL 7</td> <td>70%</td> </tr> <tr> <td>5 veces</td> <td>PL 6</td> <td>60%</td> </tr> <tr> <td>6 veces</td> <td>PL 5</td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>7 veces</td> <td>PL 4</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>8 veces</td> <td>PL 3</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>9 veces</td> <td>PL 2</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>10 veces</td> <td>PL 1</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>11 veces</td> <td>PL 0</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	Oprima	Nivel de Potencia	%	una vez	PH 1	100%	dos veces	PL 9	90%	3 veces	PL 8	80%	4 veces	PL 7	70%	5 veces	PL 6	60%	6 veces	PL 5	50%	7 veces	PL 4	40%	8 veces	PL 3	30%	9 veces	PL 2	20%	10 veces	PL 1	10%	11 veces	PL 0	0%	<p><b>POWER</b></p> <p>(Oprima <b>POWER</b> tres veces) <b>(PL 8 aparecerá en la pantalla)</b></p>
Oprima	Nivel de Potencia	%																																				
una vez	PH 1	100%																																				
dos veces	PL 9	90%																																				
3 veces	PL 8	80%																																				
4 veces	PL 7	70%																																				
5 veces	PL 6	60%																																				
6 veces	PL 5	50%																																				
7 veces	PL 4	40%																																				
8 veces	PL 3	30%																																				
9 veces	PL 2	20%																																				
10 veces	PL 1	10%																																				
11 veces	PL 0	0%																																				
<b>3</b>	<p>Oprima <b>START</b>.</p> <p>El indicador <b>STAGE 1</b> se ilumina y parpadeará mientras cocina.</p>	<b>START</b>																																				

- Nota:**
- Si no se introduce el nivel de potencia; el nivel de potencia siempre estará a 100% (PL 10).
  - El tiempo máximo que se puede fijar es 99 minutos y 99 segundos.

## GUIA DE AJUSTE DE NIVEL DE POTENCIA

<p><b>100%</b> • Cocinado de pollos, verduras y platos (PH 1) de carne con verdura. Hervir agua.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Precalentar un platillo que debe de dorarse.</li> </ul>	<p><b>40%</b> • Cocinar piezas de carne no tan suaves (PL 4) en líquidos, o platillos que se cocinen despacio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Completar el ciclo de cocinar de carnes no tan suaves en líquido o platos de cocción lenta.</li> </ul>
<p><b>90%</b> • Recalentamiento de arroz y pasta. (PL 9)</p>	<p><b>30%</b> • Completar el ciclo de cocinar de (PL 3) cacerolas, guisados y salsas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descongelar manualmente.</li> </ul>
<p><b>80%</b> • Recalentamiento de comidas (PL 8) preparadas o comidas rápidamente preparadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinado de pescados.</li> </ul>	<p><b>20%</b> • Ablandar chocolate. (PL 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clarificar manteca.</li> <li>• Calentar panes, tortas, tacos, tortillas y pan francés.</li> </ul>
<p><b>70%</b> • Cocinado de comidas con queso. (PL 7)</p>	<p><b>10%</b> • Ablandamiento de queso cremoso y (PL 1) de mantequilla.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener cacerolas y guisados calientes.</li> </ul>
<p><b>60%</b> • Cocinar huevos revueltos. (PL 6)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar pasteles.</li> </ul>	<p><b>0%</b> • Para el tiempo de reposar. (PL 0)</p>
<p><b>50%</b> • Cocinar cremas pasteleras y pastas. (PL 5)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar asados, jamón, ternera y cordero.</li> </ul>	

## COCCIÓN EN MÚLTIPLES ETAPAS

Algunas recetas requieren diferentes etapas de cocción a distintos niveles de potencia para obtener mejores resultados. Se puede programar el equipo para hasta dos etapas de cocción. Cada etapa puede ser programada con diferente nivel de potencia y tiempo de cocción.

Paso	Procedimiento	Teclado
<b>1</b>	Siga los pasos 1 & 2 de <b>TIME COOKING</b> para la primera etapa (no oprima inicio). Ejemplo: Para cocinar a un nivel de potencia de 90% por 10 minutos para la primera etapa. El indicador <b>STAGE 1</b> se ilumina.	<b>10:00</b> <b>POWER</b> (Oprima <b>POWER</b> dos veces) <b>(PL 9 aparecerá en la pantalla)</b>
<b>2</b>	Ingrese el tiempo de cocción y el nivel de potencia para la segunda etapa. Ejemplo: Para cocinar a un nivel de potencia de 20% por 3 minutos para la primera etapa. El indicador <b>STAGE 2</b> se ilumina.	<b>3:00</b> <b>POWER</b> (Oprima <b>POWER</b> nueve veces) <b>(PL 2 aparecerá en la pantalla)</b>
<b>3</b>	Oprima <b>START</b> . Los indicadores <b>STAGE 1</b> o <b>STAGE 2</b> se parpadearán mientras cocina.	<b>START</b>

**Nota:** Cuando se oprime **START**, la pantalla mostrará un conteo regresivo del tiempo de cocción en la Etapa 1. El horno emitirá un timbre y comenzará la Etapa 2. Las luces indicadoras parpadearán por consiguiente.

## MÁS/MENOS

Usted puede aumentar o disminuir los tiempos de cocción para los programas de **DIRECT ACCESS** y **WEIGHT DEFROST**.

Para aumentar tiempo:

Paso	Procedimiento	Teclado
<b>1</b>	Oprima <b>MORE</b> después de seleccionar los programas de <b>DIRECT ACCESS</b> y <b>WEIGHT DEFROST</b> .	<b>MORE</b> (UP aparecerá en la pantalla.)
<b>2</b>	Oprima <b>START</b> .	<b>START</b>

Para disminuir tiempo:

Paso	Procedimiento	Teclado
<b>1</b>	Oprima <b>LESS</b> después de seleccionar los programas de <b>DIRECT ACCESS</b> y <b>WEIGHT DEFROST</b> .	<b>LESS</b> (LESS aparecerá en la pantalla.)
<b>2</b>	Oprima <b>START</b> .	<b>START</b>

## COCCIÓN POR ACCESO DIRECTO

Las ocho teclas de ACCESO DIRECTO vienen preprogramadas para cocinar o recalentar en un mínimo número de etapas una diversidad de comidas de consumo habitual.

### POPCORN (palomitas de maíz)

Coloque la bolsa preempaquetada de palomitas (1.75 o 3.5 onzas) en el horno.

Paso	Procedimiento	Teclado
<b>1</b>	Oprima <b>POPCORN</b> una vez para 1.75 onzas. Oprima <b>POPCORN</b> dos veces 3.5 onzas. Los indicadores <b>STAGE 1</b> y <b>OZ</b> iluminan.	<b>POPCORN</b>
<b>2</b>	Oprima <b>START</b> . El indicador <b>OZ</b> apaga. <b>STAGE 1</b> se parpadeará mientras cocina.	<b>START</b>

### SOPA

Coloque 1-3 porciones de sopa en el horno.

Paso	Procedimiento	Teclado
<b>1</b>	Oprima <b>SOUP</b> una vez para 1 porción. Oprima <b>SOUP</b> dos veces para 2 porciones. Oprima <b>SOUP</b> tres veces para 3 porciones. Los indicadores <b>STAGE 1</b> y <b>NO</b> iluminan.	<b>SOUP</b>
<b>2</b>	Oprima <b>START</b> . El indicador <b>NO</b> apaga. <b>STAGE 1</b> se parpadeará mientras cocina.	<b>START</b>

### PASTELITO

Coloque 1-3 pastelito en el horno.

Paso	Procedimiento	Teclado
<b>1</b>	Oprima <b>MUFFIN</b> una vez para 1 porción. Oprima <b>MUFFIN</b> dos veces para 2 porciones. Oprima <b>MUFFIN</b> tres veces para 3 porciones. Los indicadores <b>STAGE 1</b> y <b>NO</b> iluminan.	<b>SOUP</b>
<b>2</b>	Oprima <b>START</b> . El indicador <b>NO</b> apaga. <b>STAGE 1</b> se parpadeará mientras cocina.	<b>START</b>

### POTATO (papas)

Coloque 1-3 papas en el horno.

Paso	Procedimiento	Teclado
<b>1</b>	Oprima <b>POTATO</b> una vez para 1 papa. Oprima <b>POTATO</b> dos veces para 2 papas. Oprima <b>POTATO</b> tres veces para 3 papas. Los indicadores <b>STAGE 1</b> y <b>NO</b> iluminan.	<b>POTATO</b>
<b>2</b>	Oprima <b>START</b> . El indicador <b>OZ</b> apaga. <b>STAGE 1</b> se parpadeará mientras cocina.	<b>START</b>

## PIZZA

Coloque 1-3 tajadas de pizza refrigerado en el horno.

Paso	Procedimiento	Teclado
1	Oprima <b>PIZZA</b> una vez para 1 porción. Oprima <b>PIZZA</b> dos veces para 2 porciones. Oprima <b>PIZZA</b> tres veces para 3 porciones. Los indicadores <b>STAGE 1</b> y <b>NO</b> iluminan.	<b>PIZZA</b>
2	Oprima <b>START</b> . El indicador <b>OZ</b> apaga. <b>STAGE 1</b> se parpadeará mientras cocina.	<b>START</b>

## PLATO DE CENA

Esta característica se puede utilizar para recalentar la comida precocinada colocado sobre un plato de cena.

Paso	Procedimiento	Teclado
1	Oprima <b>DINNER PLATE</b> una vez para 1 porción, aprox. 6 oz. Oprima <b>DINNER PLATE</b> dos veces para 2 porciones, aprox. 9 onzas. Oprima <b>DINNER PLATE</b> tres veces para 3 porciones, aprox.12 onzas. Los indicadores <b>STAGE 1</b> y <b>OZ</b> iluminan.	<b>DINNER PLATE</b>
2	Oprima <b>START</b> . El indicador <b>OZ</b> apaga. <b>STAGE 1</b> se parpadeará mientras cocina.	<b>START</b>

## VERDURA

Esta característica se puede utilizar para cocinar verduras frescas.

Paso	Procedimiento	Teclado
1	Oprima <b>VEGETABLE</b> una vez para 1 porción, aprox. 6 oz. Oprima <b>VEGETABLE</b> dos veces para 2 porciones, aprox. 12 onzas. Oprima <b>VEGETABLE</b> tres veces para 3 porciones, aprox.18 onzas. Los indicadores <b>STAGE 1</b> y <b>OZ</b> iluminan.	<b>VEGETABLE</b>
2	Oprima <b>START</b> . El indicador <b>OZ</b> apaga. <b>STAGE 1</b> se parpadeará mientras cocina.	<b>START</b>

## BEBIDA

Coloque 1 - 3 tazas en el horno.

Paso	Procedimiento	Teclado
1	Oprima <b>BEVERAGE</b> una vez para 1 taza. Oprima <b>BEVERAGE</b> dos veces para 2 tazas. Oprima <b>BEVERAGE</b> tres veces para 3 tazas. Los indicadores <b>STAGE 1</b> y <b>OZ</b> iluminan.	<b>BEVERAGE</b>
2	Oprima <b>START</b> . El indicador <b>CUPS</b> apaga. <b>STAGE 1</b> se parpadeará mientras cocina.	<b>START</b>

## GUÍA DE COCCIÓN POR ACCESO DIRECTO/RECALENTAR

Producto	Notas Especiales	Temp. Inicial
Palomitas de Maíz	Abra la bolsa y coloque el alimento en el equipo siguiendo las instrucciones del envoltorio. Controle el funcionamiento del equipo cuando procese palomitas de maíz.	Ambiente
Sopa	Prepare la sopa según las direcciones del paquete. Coloque la sopa en un tazón o plato y cubra.	Ambiente
Pastelito	Coloque el pastelito en un plato o toalla de papel.	Amb./Refrig.
Papas	Pinche la piel con un tenedor. Coloque el alimento sobre una hoja de papel de cocina. Dispóngalo de forma circular con los extremos más pesados apuntando hacia el borde exterior de la bandeja giratoria. Deje reposar por aproximadamente 10 minutos luego de cocinar.	Ambiente
Pizza	Coloque las porciones de pizza sobre toallas de papel o platos de cartón. Para procesar pizza congelada siga las instrucciones del envoltorio.	Refrigerado
Plato de Cena	Coloque la comida sobre un plato que es seguro para microondas y cubra.	Refrigerado
Verdura Fresca	Lave y corte las rebanadas, los cubos, etc. Coloque en un tazón o plato, agregando 1 cucharada de agua por porción. Cubierta. Deje reposar, cubierto, por aproximadamente 2 minutos después de la cocción.	Refrigerado
Bebida	Introduzca tazas o jarros con líquidos en el equipo destapados. Revolver después de recalentar. Tener precaución cuando se manipulen o beban líquidos inmediatamente después de retirados del horno de microondas ya que los mismos estarán calientes.	Ambiente/ Refrigerado

## DESCONGELACIÓN POR PESO

**WEIGHT DEFROST** le permite descongelar la comida fácilmente eliminando la conjetura en determinar el tiempo de descongelación. Léase los pasos siguientes para el descongelamiento fácil.

**Ejemplo:** Para descongelar 2½ libras de pollo.

Paso	Procedimiento	Teclado																
<b>1</b>	Oprima <b>WEIGHT DEFROST</b> .	<b>WEIGHT DEFROST</b>  (Oprima <b>WEIGHT DEFROST</b> una vez) <b>(dEF1 aparecerá en la pantalla)</b>																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Oprima</th> <th>Alimento</th> <th>Gama del Peso</th> <th>Pantalla</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>una vez</td> <td>Pollo</td> <td>0.1-6 lb</td> <td>dEF 1</td> </tr> <tr> <td>dos veces</td> <td>Carne</td> <td>0.1-4 lb</td> <td>dEF 2</td> </tr> <tr> <td>tres veces</td> <td>Pescado</td> <td>0.1-3 lb</td> <td>dEF 3</td> </tr> </tbody> </table>		Oprima	Alimento	Gama del Peso	Pantalla	una vez	Pollo	0.1-6 lb	dEF 1	dos veces	Carne	0.1-4 lb	dEF 2	tres veces	Pescado	0.1-3 lb	dEF 3
	Oprima		Alimento	Gama del Peso	Pantalla													
	una vez		Pollo	0.1-6 lb	dEF 1													
dos veces	Carne	0.1-4 lb	dEF 2															
tres veces	Pescado	0.1-3 lb	dEF 3															
<b>2</b>	Ingrese el peso del alimento. Debe se ingresar el peso en libras. Vea las gamas del peso en la guía arriba para cada categoría del alimento. Ejemplos: Para descongelar 2 ½ lbs, ingrese 2 5 (aparecerá en la pantalla 2.5). Para descongelar ½ lb, ingrese 5 (aparecerá en la pantalla 0.5). Para descongelar 4 lbs, ingrese 4 0 (aparecerá en la pantalla 4.0). Los indicadores <b>WEIGHT DEFROST</b> y <b>LB</b> iluminan.	<b>2.5</b> <b>0.5</b> <b>4.0</b>																
<b>3</b>	Oprima <b>START</b> . El indicador <b>LB</b> apaga. <b>WEIGHT DEFROST</b> se parpadeará mientras cocina.	<b>START</b>																

**Nota:** • Si se selecciona un peso que no está entre de las gamas enumeradas en la guía arriba, el horno no continuará con el programa de descongelación.

Convertir libras en onzas:

OZ	4	8	16	24	32	40	48	56	64	72	80	88	96
LBS	.25	0.5	1.0	1.5	2.0	2.5	3.0	3.5	4.0	4.5	5.0	5.5	6.0

## DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

**TIME DEFROST** le permite descongelar la comida por tiempo.

Paso	Procedimiento	Teclado
<b>1</b>	Oprima <b>TIME DEFROST</b> . El indicador <b>TIME DEFROST</b> ilumina y aparecerá "0:00" en la pantalla.	<b>TIME DEFROST</b>
<b>2</b>	Ingrese el tiempo deseado. Ejemplo: Para descongelar por 12 minutos 30 segundos.	<b>12:30</b>
<b>3</b>	Oprima <b>START</b> . El indicador <b>TIME DEFROST</b> se parpadeará mientras descongela.	<b>START</b>

**Nota:** • El tiempo máximo que se puede fijar es 99 minutos y 99 segundos.

## GRÁFICA DE DESCONGELACIÓN

Producto	Durante la descongelación	Tiempo de reposo
<b>Carne</b>		
Carne Molida	Dé la vuelta. Saque las partes descongeladas.	5-10 minutos
Hígado	Escurrir el líquido. Separe las partes.	10-15 minutos
Asados	Dé la vuelta. Cubra los extremos con laminilla.	20-40 minutos
Bistecs	Dé la vuelta.	5-10 minutos
Costilla	Dé la vuelta.	10-20 minutos
Bistec del ijar	Dé la vuelta.	5-10 minutos
Guisados	Separe los trozos.	5-10 minutos
<b>Carne del cerdo</b>		
Cerdo Molido	Dé la vuelta. Saque las partes descongeladas.	5-10 minutos
Tocino	Descongele en la envoltura original. Dé la vuelta.	3-5 minutos
Chuleta	Separe las partes y dé la vuelta.	5-10 minutos
Costilla	Dé la vuelta.	10-20 minutos
Asados	Dé la vuelta. Cubra los extremos con laminilla.	20-40 minutos
<b>Cordero</b>		
Cordero molido	Dé la vuelta. Saque las partes descongeladas.	5-10 minutos
Chuleta	Separe las partes y dé la vuelta.	5-10 minutos
Costilla	Dé la vuelta.	10-20 minutos
Asados	Dé la vuelta. Cubra los extremos con laminilla.	20-40 minutos
<b>Pollo</b>		
Pollo entero	Dé la vuelta. Cubre con aluminio. Enjuague con agua fría después de descongelar.	15-30 minutos
Piezas	Separe las partes y dé la vuelta.	10-15 minutos
Pollo con maíz	Dé la vuelta. Cubre con aluminio. Enjuague con agua fría después de descongelar.	15-30 minutos
<b>Pescados</b>		
Cangrejo, Camarón	Separe los trozos.	5-10 minutos
Filetes de pescado	Dé la vuelta. Redistribuya. Enjuague con agua fría después de descongelar.	5-10 minutos
Bistecs	Dé la vuelta.	5-10 minutos
Venera	Separe los trozos. Saque los pescados descongelados.	5-10 minutos

## PRINCIPIOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

Las ventajas de cocinar con un horno de microondas son la velocidad y la eficiencia. Para entibiar, calentar y descongelar no admite comparación. He aquí algunos consejos que harán el proceso de cocción con microondas más sencillo y placentero.

### Principios de la cocción con microondas

Dado que la cocción con microondas requiere sólo entre un cuarto y un tercio del tiempo de la cocción convencional, los principios de cocción resultan aún más importantes.

#### Cantidad

En la cocina con microondas, el tiempo de cocción depende de la cantidad de comida presente en el equipo. Si se duplican las cantidades, considere duplicar el tiempo de cocción.

#### Densidad

Los alimentos densos, tales como las patatas, necesitan más tiempo de cocción ya que requieren más tiempo para que la energía de las microondas los penetre y para que el calor los atraviese.

#### Forma y Tamaño

Corte los alimentos en formas y tamaños uniformes para lograr una cocción pareja en el horno de microondas. Cuando cocine formas irregulares (como por ejemplo trozos de pollo), disponga las partes más gruesas hacia el borde exterior de la bandeja.

#### Humedad, Azúcar y Grasa

Los alimentos con gran humedad, azúcar o grasa se cocinan más rápidamente. Agregue un mínimo de líquido para humedecerlos.

Una cantidad excesiva de agua retarda la cocción.

#### Temperatura Inicial

Las comidas congeladas o refrigeradas requieren más tiempo de microondas que las comidas a temperatura ambiente.

#### Ingredientes Delicados

Los alimentos delicados tales como los huevos, el queso, la mayonesa, etc., se cocinan muy rápidamente y deben ser vigilados atentamente.

### Técnicas de cocción con microondas

#### Disposición:

Disponga los alimentos en forma circular, con los productos más densos y gruesos en el borde de la bandeja.

#### Perforación:

Perfore la membrana de alimentos tales como los huevos, las ostras, los caracoles, las salchichas, los distintos tipos de hígados, las almejas y las verduras enteras, para que no estallen.

#### Recalentamiento:

Los alimentos ya cocidos se recalientan muy bien utilizando un nivel relativamente bajo de energía de microondas. Cuando proceda a recalentar, coloque los alimentos más densos cerca del borde externo de la bandeja.

#### Cobertura:

La mayoría de los alimentos se cocinarán y recalentarán mejor cuando se encuentren cubiertos. Perfore la envoltura plástica para dar salida al vapor.

#### Revolver:

Revolver los alimentos permite que los mismos se cocinen más rápida y uniformemente.

#### Dar vuelta:

Para obtener una cocción más pareja, de vuelta los elementos grandes y sólidos tales como las carnes o patatas asadas a la mitad del ciclo de cocción.

#### Protección térmica:

Utilice hojas de papel de aluminio cortadas en tiras angostas para evitar que se pasen de punto las esquinas o las zonas delgadas o compuestas de huesos.

#### Tiempo de reposo:

Los alimentos continúan cocinándose incluso después de retirarlas del horno de microondas. El período de reposo resulta necesario para permitir que los alimentos completen su cocción / descongelamiento.

#### Conversión de recetas:

Las recetas de microondas requerirán probablemente menos líquido y tiempo de cocción.

#### Termómetros de microondas:

Para lograr mejores resultados puede utilizarse un termómetro para microondas. Inserte el termómetro cuidadosa y adecuadamente en el alimento. La guía que se encuentra más abajo suministra lecturas sugeridas de termómetro para carnes y aves. Tenga presente que el tiempo de reposo resulta esencial para que la mayoría de los alimentos alcancen su temperatura adecuada de gestión.

#### Guía de temperaturas internas

140°F (60°C)	Carne poco hecha
150°F (66°C)	Verduras, bebidas calientes, sopas, cazuelas
160°F (71°C)	Carne de novillo, cordero o ternera a punto
165°F (74°C)	Carne y cordero bien cocidos
170°F (77°C)	Pescados enteros
185°F (85°C)	Carne de cerdo bien cocido, trozos de pollo o aves asadas

## MANTENIMIENTO

### LOCALIZACIÓN DE FALLAS

Consulte su problema utilizando el cuadro mostrado más abajo y pruebe las soluciones sugeridas para cada uno. Si el horno de microondas continuara funcionando mal, comuníquese con el centro de reparaciones autorizado más cercano a su domicilio.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	POSIBLE REMEDIO
El horno no arranca.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno no se encuentra conectado al tomacorriente.</li> <li>• La puerta está abierta.</li> <li>• Se ha seleccionado una operación incorrecta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conecte el equipo al tomacorriente.</li> <li>• Cierre la puerta y pruebe de nuevo.</li> <li>• Verifique las instrucciones.</li> </ul>
Formación de arcos o chisporroteo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se utilizaron materiales que deben ser evitados en un horno de microondas</li> <li>• Se opera el equipo estando vacío.</li> <li>• Quedan restos de comida en la cavidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice solamente vajilla diseñada para microondas.</li> <li>• No operar el horno estando vacío.</li> <li>• Limpiar la cavidad con un trapo húmedo.</li> </ul>
Alimentos cocidos de manera despareja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se utilizaron materiales que deben ser evitados en un horno de microondas.</li> <li>• Los alimentos no se descongelan totalmente.</li> <li>• El tiempo de cocción o el nivel de potencia no son los adecuados.</li> <li>• La comida no se ha dado vuelta o revuelto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice solamente vajilla diseñada para microondas.</li> <li>• Descongele totalmente los alimentos.</li> <li>• Utilice tiempos de cocción y niveles de potencia correctos.</li> <li>• De vuelta o revuelva los alimentos.</li> </ul>
Alimentos pasados de punto de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El tiempo de cocción o el nivel de potencia no son los adecuados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice tiempos de cocción y niveles de potencia correctos.</li> </ul>
Alimentos no cocidos del todo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se utilizaron materiales que deben ser evitados en un horno de microondas.</li> <li>• Los alimentos no se descongelan totalmente.</li> <li>• Los conductos de ventilación del horno se encuentran parcialmente obstruidos.</li> <li>• El tiempo de cocción o el nivel de potencia no son los adecuados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice solamente vajilla diseñada para microondas.</li> <li>• Descongele totalmente los alimentos.</li> <li>• Inspeccione los conductos de ventilación para comprobar que no se encuentren parcialmente obstruidos.</li> <li>• Utilice tiempos de cocción y niveles de potencia correctos.</li> </ul>
Descongelamiento deficiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se utilizaron materiales que deben ser evitados en un horno de microondas.</li> <li>• El tiempo de cocción o el nivel de potencia no son los adecuados.</li> <li>• La comida no se ha dado vuelta o revuelto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice solamente vajilla diseñada para microondas.</li> <li>• Utilice tiempos de cocción y niveles de potencia correctos.</li> <li>• De vuelta o revuelva los alimentos.</li> </ul>



## PREGUNTAS Y RESPUESTAS

---

- P. Cuando el horno se enchufa por primera vez a un toma corriente de pared, no opera correctamente. ¿Qué es lo que funciona mal?
- R. El microprocesador utilizado para controlar el equipo puede encontrarse temporariamente bloqueado y no funcionar como ha sido programado. Desenchufe el horno del tomacorriente de pared y luego vuélvalo a enchufar. El microprocesador se reconfigurará entonces para funcionar adecuadamente.
- P. ¿Por qué se escucha ruido proveniente de la bandeja giratoria cuando se ilumina el equipo?
- R. Este ruido tiene lugar cuando el rodillo de la bandeja giratoria y el fondo de la cavidad se encuentran sucios. Limpie el fondo del asiento del rodillo de la bandeja giratoria. La limpieza frecuente de estas piezas debería eliminar o reducir este ruido.
- P. ¿Por qué se escucha ruido proveniente del horno de microondas cuando se reduce la potencia?
- R. Cuando se cocina con una potencia distinta del máximo (PH 1), el equipo va disminuyendo la misma hasta arribar al nivel de potencia más bajo. Mientras el mismo va recorriendo los distintos niveles de potencia, se pueden escuchar sucesivos clics. Esto es normal.
- P. ¿Por qué sale vapor desde la abertura del escape de aire?
- R. Durante la cocción se genera vapor. El horno de microondas está diseñado para dar salida a dicho vapor.
- P. ¿Qué es lo que anda mal cuando no se enciende la luz del equipo?
- R. Pueden haber varias razones por las cuales la luz del horno de microondas no se enciende. Se ha quemado la lamparita o no se ha oprimido el botón **START**.
- P. ¿Por qué los huevos a veces estallan?
- R. La yema del huevo puede estallar debido al incremento de vapor dentro de la membrana. Perfore la membrana de cada huevo con un palillo antes de proceder a cocinarlo. **Nunca cocine en el horno de microondas huevos con su cáscara, ya que pueden estallar.**
- P. ¿Cómo evitar que los alimentos hiervan?
- R. Utilice para la cocción un utensilio más grande que lo habitual. Si se abre la puerta del horno o se toca **STOP/CLEAR**, el alimento dejará de hervir.

## LIMPIEZA

---

Limpie el horno de microondas por dentro y por fuera con un paño suave y una solución diluida de detergente. Luego enjuáguelo y séquelo. Esto debe llevarse a cabo semanalmente, y más a menudo si fuese necesario. Nunca utilice polvos abrasivos o almohadillas ásperas. Las excesivas salpicaduras de aceite sobre la parte superior interna del equipo serán difíciles de eliminar si se las ha dejado allí durante varios días. Quite las salpicaduras con una toalla húmeda de papel, sobre todo después de cocinar pollo o tocino.

### PIEZAS EXTRAIBLES

Las siguientes piezas pueden extraerse procediendo de la manera que se describe. Deben ser lavadas en agua tibia (no caliente) con un detergente no agresivo y un paño suave. Una vez limpias, enjuáguelas bien y séquelas con un paño suave. Nunca utilice polvos abrasivos, lana de acero o almohadillas ásperas.

- La bandeja giratoria puede limpiarse en el fregadero. Cuidar de no astillar o raspar los bordes, ya que esto puede causar que la misma se rompa durante el uso.
- El asiento del rodillo de la bandeja giratoria debe limpiarse con regularidad.

### CUIDADOS ESPECIALES

Para un mejor desempeño y seguridad, el panel interno de la puerta del equipo y la parte frontal de la misma deben permanecer libres de restos de comida o grasa. Límpielos a menudo con un detergente suave. Luego enjuáguelos y séquelos. Nunca utilice polvos abrasivos o almohadillas ásperas.

Luego de limpiar el panel de control, oprima **STOP/CLEAR** para borrar cualquier parámetro de cocción que pudiese haber sido ingresado accidentalmente mientras se limpiaba el mismo.

**OBLIGACIONES**

Con el fin de obtener el servicio de garantía, deberá enviarse e ir a buscar el producto a un Centro de Servicio de Fábrica Autorizado por Sanyo a cargo del usuario, a menos que se mencione lo contrario en esta garantía. Los nombres y direcciones de los Centros de Servicio Autorizados por Sanyo podrán obtenerse llamando a los números sin cargo que se enumeran a continuación.

Para la operación del producto, remisión autorizada del centro de servicio, ayuda del servicio, resolución del problema, o para la disponibilidad de las partes y los accesorios, usted puede contactarnos por:

- A. Visitar [www.sanyoservice.com](http://www.sanyoservice.com), 24 horas/7 días semanal o**
- B. Llamar el centro de ayuda de cliente en 1 - 800 - 421 - 5013**

Días laborales de 8:00 AM a 5:00 PM hora del Pacífico

**ESTA GARANTÍA ES VÁLIDA SÓLO PARA LOS PRODUCTOS SANYO ADQUIRIDOS O ALQUILADOS Y EMPLEADOS EN LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, EXCLUYENDO TODOS LOS TERRITORIOS DE EE.UU. Y PROTECTORADOS.**

ESTA GARANTÍA SÓLO SE APLICA AL USUARIO ORIGINAL DE COMPRA AL POR MENOR, Y NO SE APLICA A LOS PRODUCTOS EMPLEADOS PARA PROPÓSITOS INDUSTRIALES, PROFESIONALES NI COMERCIALES. LA FACTURA DE VENTA, RECIBO DE VENTA O ACUERDO DE ALQUILER CON LA FECHA ORIGINAL DEBERÁ ENTREGARSE AL CENTRO DE SERVICIO AUTORIZADO POR SANYO EN EL MOMENTO DE SOLICITAR EL SERVICIO DE LA GARANTÍA.

Sujeto a las OBLIGACIONES de arriba y a las EXCLUSIONES de la página siguiente, SANYO FISHER COMPANY (SFC) garantiza este producto Sanyo contra defectos de materiales y de mano de obra durante los períodos especificaciones para MANO DE OBRA y para PIEZAS siguientes. SFC reparará o reemplazará (según crea conveniente) el producto y cualquiera de sus piezas que no satisfagan esta garantía. El período de garantía comienza en la fecha de la primera adquisición del producto o de alquiler del producto al por menor.

<b>MANO DE OBRA</b>	<b>PIEZAS</b>
<b>1 AÑO</b>	<b>1 AÑO</b>

# **GARANTÍA LIMITADA DEL HORNO DE MICRONDAS SANYO**

## **EXCLUSIONES**

Esta garantía no cubre (A) el ajuste de los controles operados por el usuario como se explica en el manual de instrucciones del modelo apropiado, ni (B) la reparación de ningún producto cuyo número de serie haya sido alterado, deformado o extraído.

Esta garantía no se aplicará a la sonda de temperatura, bandeja rotativa, rodillo de la bandeja rotativa, parrilla doradora, estante, cubierta agitadora, y cualquier daño iniciado por chispas de fuego causadas por cualquier metal en el interior del horno, excepto los accesorios aprobados por SFC.

Esta garantía no se aplicará al desembalaje, preparación, instalación, ni extracción del producto para reparación, ni a la reinstalación del producto después de la reparación. Esta garantía no se aplicará a las reparaciones o reemplazos necesarios por cualquier causa que esté fuera del alcance del control de SFC incluyendo, pero sin limitarse a ello, cualquier mal funcionamiento, defecto o falla causados o resultantes de un servicio no autorizado de piezas, mantenimiento inadecuado, operación contraria a las instrucciones suministradas, accidentes de embarques o de tránsito, modificaciones o reparaciones hechas por el usuario, abuso, uso indebido, negligencia, accidente, tensión incorrecta de la alimentación eléctrica, incendios, inundaciones, ni otros actos de la providencia, ni al desgaste y deterioro normal. Todo lo dicho será vigente en lugar de cualquier otra garantía expresada y SFC no asume ni autoriza a nadie a asumirla para cualquier obligación ni nada semejante.

LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS QUE PUEDAN ESTAR IMPLÍCITAS POR LA LEY (INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIO Y ADAPTABILIDAD) ESTÁ LIMITADA A LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA. SFC NO SE HARÁ RESPONSABLE EN NINGÚN CASO DE LOS DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES, NI DE CONSECUENCIA DEBIDO A LA PROPIEDAD O EMPLEO DE ESTE PRODUCTO, NI A NINGÚN RETARDO EN EL RENDIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES DE ESTA GARANTÍA DEBIDO A LAS CAUSAS QUE ESTÁN MÁS ALLÁ DE SU CONTROL.

ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O/NI PERMITEN LAS EXCLUSIONES NI LIMITACIONES DE DAÑOS DE CONSECUENCIAS, POR LO QUE LAS LIMITACIONES Y EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN NO APLICARSE A SU CASO EN PARTICULAR. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES. ES POSIBLE QUE USTED TENGA OTROS DERECHOS, QUE VARÉAN SEGÚN EL ESTADO.

## QUICK REFERENCE

---

### CLOCK

1. Press **CLOCK**.
  2. Press numbers to set time.
  3. Press **CLOCK**.
- 

### CHILD LOCK-OUT

To set:

1. Press **STOP/CLEAR** 5 times.

To cancel:

1. Press **STOP/CLEAR** 5 times.
- 

### TIME COOKING

1. Enter a cooking time in minutes and seconds.
  2. Press **POWER** 1-11 times until desired power level appears in display (PH 1- PL 0). PH 1 is the maximum power level and the default setting.
  3. Press **START**.
- 

### MULTISTAGE COOKING

To set:

1. Follow steps 1 & 2 for **TIME COOKING** for the first stage.
  2. Enter cooking time and power level for second stage.
  3. Press **START**.
- 

### DIRECT ACCESS

1. Press **POPCORN, SOUP, MUFFIN, POTATO, PIZZA, DINNER PLATE, VEGETABLE** or **BEVERAGE** 1-3 times until desired quantity or weight appears.
  2. You may increase or decrease cooking time by pressing **MORE** or **LESS** after program is selected.
  3. Press **START**.
- 

### WEIGHT DEFROST

1. Press **WEIGHT DEFROST**.
  2. Press once for chicken. Twice for meat. Three times for fish.
  3. You may increase or decrease defrosting time by pressing **MORE** or **LESS** after weight is entered.
  4. Enter food weight in pounds.
  5. Press **START**.
- 

### TIME DEFROST

1. Press **TIME DEFROST**.
  2. Enter desired defrosting time.
  3. Press **START**.
- 

The Sanyo logo consists of the word "SANYO" in a bold, sans-serif font. The letter "Y" is stylized with multiple vertical lines of varying lengths passing through it, creating a sense of motion or a modern, technological feel.

21605 Plummer Street  
Chatsworth, CA 91311

[www.sanyo.com](http://www.sanyo.com)